



# 令和4年度 ひろしま給食推進プロジェクト 「ひろしま給食」100万食メニュー募集

## 食育テーマ

「ひろしま給食」でSDGsを考えよう！！  
～広島県産の旬の食材の活用～

広島県教育委員会では、令和4年度ひろしま給食推進プロジェクトを実施します。今年度は、食育テーマを「『ひろしま給食』でSDGsを考えよう！！～広島県産の旬の食材の活用～」としました。

SDGsとは、令和12年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。みなさんは、生活習慣病の予防、食品ロスの削減、地産地消の推進、地場産物を生かした郷土料理、このような言葉を聞いたことがありますか？どれも、SDGsと深く関わりがあるものです。他にも、まだあります。

広島県産の指定食材5品目を使った、食育テーマに沿った「ひろしま給食」100万食メニューを考え、まずはおうちで作って、食べて、応募してみませんか！！

【応募資格】 どなたでも応募できます。（個人、団体は問いません）

【応募期間】 令和4年6月9日（木）～7月24日（日）**必着**

【応募方法】 所定の応募用紙（Word）をダウンロードして入力（ファイル名をメニュー名に変更）の上、メニューの完成写真（データ）を応募用紙内の所定の位置に貼付して、下記の応募先に電子メール又は郵送により応募してください。（郵送による場合は、入力した応募用紙をプリントアウトして応募してください。）

※応募用紙は広島県教育委員会ホームページ

（<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-kyusyokusuisin.html>）

からダウンロードできます。）

【応募先】 広島県教育委員会事務局 豊かな心と身体育成課 健康教育係  
〒730-8514 広島市中区基町9番42号  
TEL 082-513-5036 E-mail [ikusei@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:ikusei@pref.hiroshima.lg.jp)



【応募条件】

### 応募部門

- ① 主食部門（ごはん、パン、麺）
- ② 主菜・副菜・汁物部門（肉、魚、卵、大豆製品、野菜などを使用したおかず）
- ③ おやつ部門（食事と食事の間にとる間食）

### メニュー募集内容

以下の①～④の内容を全て満たすメニュー

- ① 本プロジェクトの食育テーマに沿ったもの
- ② 広島県産の指定食材5品目〈アスパラガス【春～夏】、トマト【夏】、マダコ【夏】、わけぎ【冬～春】、米（米粉等も含む）【新米：収穫年の年末まで】〉のうち、いずれかの食材（複数可・代用可）を使った、家庭でも簡単にできるもの
- ③ 学校給食に活用できるもの
- ④ 他の料理コンテストやレシピ集、レシピ本、インターネット等で未公表のもの

## 【「ひろしま給食」100万食統一メニュー及び「ひろしま給食」100万食メニューの選定】

### 1 選定基準

項目	内容
食育テーマ	食育テーマに沿っているか
食材の活用	指定食材を使用しているか，食材の使い方は適切か
普及性	材料は入手しやすいか，家庭でも簡単に調理できるか
独創性	アイデアの斬新さ，創意工夫があるか
汎用性	様々な料理に応用できるか
総合	彩り，盛り付けなど全体の見栄えはよいか

### 2 選定方法

書類選考を通過したレシピの中から，**県民投票で決定**します。投票期間は，令和4年8月下旬～9月下旬を予定しており，広島県教育委員会ホームページから投票できます。

#### ●「ひろしま給食」100万食統一メニュー ※1

主食部門及び主菜・副菜・汁物部門の中で，最も得票数が多いメニュー1点を「ひろしま給食」100万食統一メニューとします。

#### ●「ひろしま給食」100万食メニュー ※2

「ひろしま給食」100万食統一メニューを除いて，各部門で得票数が多いものから順に1～2点ずつ，合計4点程度を「ひろしま給食」100万食メニューとします。

※1 メニューを紹介するレシピ動画を作成し，広島県教育委員会ホームページに掲載する等，県民への広報を行います。

※2 メニューを紹介するレシピを広島県教育委員会ホームページに掲載する等，県民への広報を行います。

### 協賛団体・企業（順不同）

公益財団法人広島県学校給食会，一般社団法人広島県歯科医師会，広島県PTA連合会，アヲハタ株式会社，株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所，オタフクソース株式会社，カゴメ株式会社中四国支店，JA全農ひろしま，JA広島中央会，広島県漁業協同組合連合会，ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社

# 「ひろしま給食」100万食メニュー 【応募用紙】

メニュー名			
部門	<input type="checkbox"/> 主食部門 <input type="checkbox"/> 主菜・副菜・汁物部門 <input type="checkbox"/> おやつ部門 <small>※該当するものに☑を入れてください。</small>		
指定食材	<input type="checkbox"/> アスパラガス <input type="checkbox"/> トマト <input type="checkbox"/> マダコ <input type="checkbox"/> わけぎ <input type="checkbox"/> 米（米粉等も含む） <small>※使用するものすべてに☑を入れてください。</small>		
レシピ	<p>【作り方】</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 80%; margin: 10px auto; background-color: #e0ffe0;"> <p style="text-align: center;">料理の手順が分かるように、作り方を書いてください。</p> </div>	<p>【材料】4人分</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 45%; background-color: #e0ffe0;"> <p style="text-align: center;">使う材料をすべて書いてください。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 45%; background-color: #e0ffe0;"> <p style="text-align: center;">4人分の分量を書いてください。</p> </div> </div>	
	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; display: inline-block; margin-bottom: 20px;"> <p style="color: red; margin: 0;">メニューの完成写真を必ず貼付してください</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 20px; padding: 20px; background-color: #e0ffe0; width: 90%; margin: 0 auto;"> <p>※ 応募作品は、レシピ集やレシピ本、レシピサイト等で公開されていないものとします。</p> <p>※ 応募していただいたメニューは、給食用にアレンジする場合があります。また、企業等による商品化等に伴い、メニューの内容や名称が変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。</p> </div>		
<p><b>食育テーマに沿ったメニューのアピールポイント</b></p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 80%; margin: 0 auto; background-color: #e0ffe0;"> <p style="text-align: center;">考えたこと、調べたこと、工夫したことなど、アピールしたいことを書いてください。</p> </div>		

ふりがな		学校（所属）名	学 年
氏 名	※ 複数名で応募する場合は、全員の名前を書いてください。	立 学校	第 学年
電話番号	※ 複数名で応募する場合は、代表者の電話番号を書いてください。		

※この用紙に御記入いただいた個人情報は、本プロジェクト以外の目的には使用いたしません。